RICE COOKER
Compact

Typ/Type/Type 821

Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Instructions for use

GARANTIESCHEIN
BON DE GARANTIE
GUARANTEE CARD

Für alle Reparaturen oder Garantiefälle ist das Gerät direkt einzusenden an:

En cas de réparation et de garantie veuillez envoyer l'appareil directement à:

For all repairs and warranty cases please send the appliance directly to:

Nur mit Verkaufsdatum und Unterschrift der Verkaufsfirma gültig.
Seulement valable avec signature et date de la vente.
Valid only if provided with date of sale and signature of seller.

SOLIS HELPLINE:
044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)
(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)
(Only for customers in Switzerland)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

17.11.09 10:42
Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 40-1

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des SOLIS RICE COOKER COMPACT 4-Tassen Cool Touch Reiskocher.

SOLIS hat die Kunst der Zubereitung eines perfekten, luftigen Reises revolutioniert und sie auf das Drücken einer einzigen Taste vereinfacht. Ihr SOLIS Reiskocher beendet den Kochvorgang automatisch, sobald der Reis gar ist und schaltet in den bequemen Warmhaltemodus um; damit können Sie Ihren Reis nie mehr zu weich kochen.

Diese Anleitung enthält Anweisungen zum Gebrauch Ihres neuen Reiskochers zusammen mit zusätzlichen Informationen über den Reis.

Lesen Sie bitte die ganze Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Reiskocher zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

SOLIS AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen einschliesslich den folgenden getroffen werden:

1. Wichtig: Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Instruktionen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heissen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
3. Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Fläche.
4. Um Elektroschläge zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit eintauchen.
5. Wenn das Gerät durch Kinder oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung notwendig.
6. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch oder vor dem Reinigen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen resp. entfernen oder das Gerät reinigen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt ist, das Gerät nicht mehr einwandfrei funktioniert oder beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät für die Kontrolle, die Reparatur oder die Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Fachhändler
8. Die Verwendung von nicht durch den Hersteller des Gerätes empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, einem Elektroschlag oder einer Verletzung führen.
9. Nicht im Freien benutzen.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heissen Oberflächen berührt oder über die Kante einer Theke oder eines Tisches hängt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heissen Brenner, in seine Nähe oder in einen geheizten Ofen.
12. Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich für seine dafür vorgesehenen Funktionen.
13. Wenn sich im Gerät heisses Wasser oder andere Flüssigkeiten befinden, ist beim Bewegen äusserste Vorsicht geboten.
14. Berühren, bedecken oder verstopfen Sie den Dampfablass oben auf dem Reiskocher nicht. Er ist extrem heiss und kann Verbrennungen verursachen.
15. Betreiben Sie das Gerät nur an einer 220-240 Volt Netzsteckdose.
16. Das Kabel beim Ausziehen immer am Stecker an der Steckdose ausziehen. Nie am Kabel ziehen.
17. Der Reiskocher sollte getrennt von andern Elektrogeräten an einem separaten Stromkreis betrieben werden. Wenn der elektrische Stromkreis durch andere Geräte überlastet ist, kann dieses Gerät nicht mehr einwandfrei arbeiten.
18. Stellen Sie immer sicher, dass die Aussenseite des inneren Kochbehälters vor dem Gebrauch trocken ist. Wenn der innere Kochbehälter beim Einsetzen in den Kocher nass ist, kann dies zu Fehlfunktionen führen.
19. Beim Öffnen des Deckels während des Kochens oder nach dem Kochen ist äusserste Vorsicht geboten. Der austretende heisse Dampf kann zu Verbrennungen führen.
20. Bei eingeschalteter Warmhaltefunktion sollte der Reis nicht länger als 12 Stunden im Kocher bleiben.
21. Um Schäden oder Verformungen zu vermeiden, darf der innere Kochbehälter nicht auf einer Herdplatte oder auf einem Brenner benutzt werden.
22. Um das Gerät abzuschalten, stellen Sie den Schalter auf die „OFF"-Position und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
23. Um die Gefahr eines Elektroschlages zu vermeiden, nur im herausnehmbaren Kochbehälter kochen.

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 2-3 17.11.09 10:42

ANLEITUNG FÜR DAS KURZE KABEL

1. Mit dem Gerät wird ein kurzes Netzkabel geliefert; damit wird das Risiko vermindert, dass jemand sich im Kabel verheddert oder darüber stolpert.

2. Wird ein Verlängerungskabel eingesetzt, ist grosse Vorsicht geboten.

3. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird:
   a. Die auf dem Verlängerungskabel aufgedruckten Belastungsdaten sollten mindestens den elektrischen Nenndaten des Gerätes entsprechen.
   b. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Theken- oder Tischkante hängt, damit Kinder nicht daran ziehen können oder es eine unbeabsichtigte Stolperfalle entsteht.

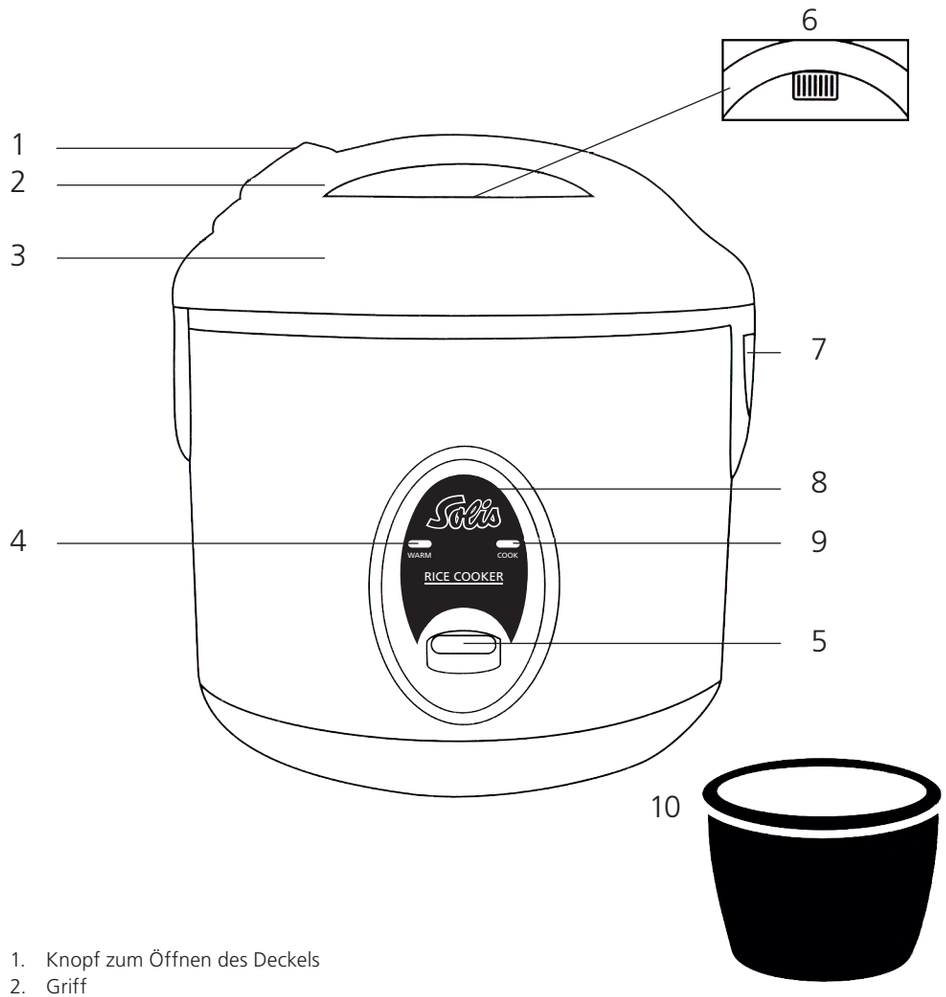
Das Gerät ist nicht für gewerblichen Einsatz geeignet.

Entsorgung

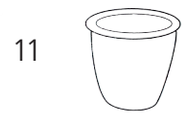
EU 2002/96/EC

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

BEZEICHNUNG DER TEILE



1. Knopf zum Öffnen des Deckels
2. Griff
3. Deckel mit Sicherheitsverschluss
4. Anzeigelampe für WARMHALTEFUNKTION
5. Netzschalter
6. Dampfablass
7. Kondenswassersammler
8. Frontblende
9. Anzeigelampe für KOCHEN («COOK»)
10. Innerer Kochbehälter
11 Messbecher
12. Reiskelle



Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 4-5 17.11.09 10:42

BENUTZUNG IHRES REISKOCHERS

Vor der ersten Benutzung:

1. Lesen Sie alle Instruktionen und wichtigen Vorsichtsmassnahmen sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile in einwandfreiem Zustand sind.
3. Zerreissen Sie alle Plastiksäcke, da sie ein Risiko für Kinder darstellen können.
4. Waschen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie gründlich.
5. Entfernen Sie den inneren Kochbehälter aus dem Kocher und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie ihn gründlich, bevor Sie ihn wieder in den Kocher einsetzen.
6. Reinigen Sie das Gerät aussen mit einem feuchten Lappen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, -schwämme oder Produkte, die sich nicht für Oberflächen mit Antihaftbeschichtung eignen.
- Tauchen Sie den Unterteil des Kochers, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser.

Reis kochen:

1. Mit dem beigelegten Messbecher die gewünschte Menge Reis abmessen.
   Ein gestrichen voller Becher ungekochten Reises ergibt 2 Becher gekochten Reis.
   Der Inhalt des mitgelieferten Messbechers beträgt 180 ml.
2. Spülen Sie den Reis in einem separaten Behälter, bis das Wasser einigermassen klar ist.
3. Geben Sie den gewaschenen Reis in den inneren Kochbehälter.
4. Mithilfe des mitgelieferten Messbechers oder der Eichstriche im Innern des Behälters die geeignete Wassermenge beifügen. Eine Tabelle für das Reis-/Wasserverhältnis sowohl für weissen (geschälten) als auch für braunen (ungeschälten) Reis befindet sich auf **Seite 8**.
   ANMERKUNG: Die Wassereichstriche an der Innenwand des Kochbehälters gelten nur für weissen Reis.
5. Einen weicheren Reis erhalten Sie, wenn Sie ihn vor dem Kochen 10 - 20 Minuten einweichen.
6. Überprüfen Sie, ob der innere Kochbehälter aussen trocken, sauber und frei von Rückständen ist und setzen Sie ihn dann in den Reiskocher ein. Schliessen Sie den Deckel, schliessen Sie das Netzkabel an und stecken Sie den Stecker des Kabels in die Wandsteckdose.
   * *Um Dampfverlust und dadurch längere Kochzeiten zu vermeiden, sollte der Deckel während des gesamten Kochvorgangs nicht geöffnet werden.*
7. Drücken Sie auf den Netzschalter. Die Leuchtanzeige «COOK» beginnt zu leuchten. Wenn der Reis gar ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus und die Leuchtanzeige «WARM» beginnt zu leuchten.
8. Nach dem Kochen den Reis bei geschlossenem Deckel 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Die stellt sicher, dass der Reis vollständig gekocht ist.
9. Der Reiskocher verbleibt im Warmhaltemodus, bis er vom Netz getrennt wird. Bei Nichtgebrauch des Gerätes IMMER den Netzstecker ziehen.

Es ist wichtig, dass die Aussenseite des inneren Kochgefässes vollständig sauber und trocken ist, bevor es in den Reiskocher gestellt wird. Wasser, Nahrungsmittelrückstände oder andere Substanzen könnten mit dem Heizelement in Berührung kommen und so das Gerät beschädigen.

TIPPS FÜR DEN START

Kochen von braunem Reis

- Wegen den zusätzlichen Kleieschichten auf den Körnern benötigt brauner Reis eine längere Kochzeit als weisser Reis. Die ungefähren Kochzeiten für den Reis sind in der Tabelle auf **Seite 9** angegeben.
- Beachten Sie beim Kochen von braunem Reis in Bezug auf das Reis-/Wasserverhältnis die Tabelle auf **Seite 8** dieser Anleitung. Die Wassereichstriche im inneren Kochbehälter gelten nur für weissen Reis; benutzen Sie sie nicht für braunen Reis.
- Wegen der höheren Wassermenge, die beim Kochen von braunem Reis benötigt wird, beträgt die maximale Reismenge für braunen Reis im Reiskocher 3 Messbecher (ungekocht), was 6 Messbecher gekochten Reis ergibt.

Das Kochen von Reismischungen

Brauner Reis, Wildreis und Reismischungen können in ihrer Zusammensetzung variieren. Einige Variationen können längere Kochzeiten und/oder zusätzliches Wasser benötigen damit optimale Ergebnisse erzielt werden. Beachten Sie die individuellen Kochanleitungen auf den Verpackungen.

Messbecher

Das Volumen des mitgelieferten Messbechers beträgt 180 ml. Die Tabelle auf **Seite 8** bezieht sich auf das Reis-/Wasserverhältnis für den mitgelieferten Messbecher.

Maximale Kapazität

Geben Sie pro Kochvorgang nicht über 4 Messbecher ungekochten Reis in das Gerät (maximal 3 Messbecher braunen Reis). Die maximale Menge für diesen Reiskocher beträgt 4 Messbecher ungekochter Reis (3 Messbecher brauner Reis), was 8 Becher gekochten Reis ergibt (6 Messbecher bei braunem Reis).

Kondenswassersammler

Dieser Reiskocher ist mit einem Kondenswassersammler ausgerüstet (siehe Bezeichnung der Teile auf **Seite 5**). Der Kondenswassersammler führt überschüssige Feuchtigkeit beim Kochen aus dem Reis ab und stellt damit sicher, dass der Reis immer perfekt gekocht wird und nie matschig ist.

ANMERKUNG:

Stellen Sie sicher, dass der Kondenswassersammler nach jeder Benutzung gereinigt wird. Fassen Sie ihn zum Entfernen auf beiden Seiten an und ziehen Sie ihn vom Reiskocher ab. Waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser; trocknen Sie ihn gründlich und schieben Sie ihn wieder auf den Reiskocher, bis er an seiner Position einrastet.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 6-7 17.11.09 10:42

KOCHANLEITUNG

Suppen und Eintopfgerichte kochen:

1. Geben Sie alle Zutaten in den inneren Kochbehälter und stellen Sie ihn in den Reiskocher.
2. Drücken Sie auf den Netzschalter. Die Leuchtanzeige «COOK» beginnt zu leuchten.
3. Kochen Sie den Inhalt unter öfterem Rühren, bis er fertig ist.
4. Nach dem Kochen den Schalterknopf wieder nach oben schieben, um in den Warmhaltemodus («WARM») zu wechseln. Die Leuchtanzeige «WARM» beginnt zu leuchten.
5. Der Reiskocher verbleibt im Warmhaltemodus («WARM»), bis er vom Netz getrennt wird. Stellen Sie sicher, dass bei Nichtgebrauch des Gerätes der Netzstecker gezogen ist.

Reis-/Wasserverhältnistabelle für weissen Reis:

UNGEKOCHTER REIS	**WEISSER REIS** Wasser mit Messbecher	**WEISSER REIS** Eichstrich für Wasser an der Innenwand*	Ungefähre Menge gekochter Reis
1 Becher	1½ Becher	1. Strich	2 Becher
2 Becher	2½ Becher	2. Strich	4 Becher
3 Becher	3½ Becher	3. Strich	6 Becher
4 Becher	4½ Becher	4. Strich	8 Becher

Reis-/Wasserverhältnistabelle für braunen Reis:

UNGEKOCHTER REIS	**BRAUNER REIS** Wasser mit Messbecher	Ungefähre Menge gekochter Reis
1 Becher	1¾ Becher	2 Becher
2 Becher	3 Becher	4 Becher
3 Becher	4¼ Becher	6 Becher

* Die Eichstriche gelten nur für weissen Reis. Brauner Reis und Reismischungen benötigen längere Kochzeiten als weisser Reis. Spezifische Kochanleitungen finden Sie auf den Reispackungen.

ANMERKUNG

Wegen der grösseren Wassermenge, die für das Kochen von braunem Reis benötigt wird, können nur drei Messbecher braunen Reises im Kocher gekocht werden.

KOCHANLEITUNG

Hilfreiche Hinweise

1. Waschen Sie den Reis vor dem Einfüllen in den inneren Kochbehälter, um zurückgebliebene Spelzen und Stärke zu entfernen. Dies hilft, dass der Reis weder braun wird noch am Boden des Kochbehälters klebt.
2. Wenn die Reissorte, die Sie verwenden, am Boden kleben bleibt, bestreichen Sie den Boden des inneren Kochbehälters vor der Zugabe von Reis mit einem Pflanzenöl.
3. Diese Tabelle ist nur eine allgemeine Mengenrichtlinie. Da viele verschiedene Reissorten angeboten werden (siehe «Über den Reis» auf **Seite 12**), können die angegebenen Mengen leicht variieren.

Angabe der Kochzeit

WEISSER REIS Ungekocht in Messbechern	Kochzeit	**BRAUNER REIS** Ungekocht in Messbechern	Kochzeit
1 Becher	19 - 24 Min.	1 Becher	28 - 33 Min.
2 Becher	23 - 28 Min.	2 Becher	32 - 37 Min.
3 Becher	27 - 32 Min.	3 Becher	40 - 45 Min.
4 Becher	32 - 37 Min.	4 Becher	NICHT MÖGLICH

Die Kochzeitangaben sind ungefähre Werte. Die Tabelle dient nur als Referenz. Mögliche Abweichungen der Kochzeiten können durch folgende Faktoren beeinflusst werden:

- Andere Reissorte, die gekocht wird.
- Abweichung bei der Menge Reis und/oder Wasser im inneren Kochbehälter.
- Wenn Sie kurz nach einer ersten Menge eine weitere Menge Reis kochen, können wegen des noch warmen Heizelements kürzere Kochzeiten notwendig sein.
- Das Öffnen des Deckels während des Kochvorgangs verursacht einen Wärme- und Dampfverlust. Die Kochzeit kann durch das Öffnen des Deckels, bevor der Reis gar ist, verlängert werden.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 8-9 17.11.09 10:42

REINIGUNGSANLEITUNG

Das Gerät vor dem Reinigen immer vom Netz trennen und vollständig abkühlen lassen.

Reinigen der Aussenseite des Kochers und des inneren Kochbehälters:

1. Entfernen Sie den inneren Kochbehälter. Waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser mit einem Nylonschwamm oder Tischlappen.
2. Spülen und trocknen Sie ihn gründlich.
3. Wischen Sie die Aussenseite des Kochers mit einem feuchten Lappen sauber.

Reinigen der Unterseite des Deckels: (Siehe Abbildung 1)
Die Unterseite des Deckels sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

1. Entfernen Sie den inneren Deckel durch leichtes Ziehen nach aussen von der Achse. Weichen Sie ihn kurz ein.
2. Wischen Sie die Unterseite des Deckels mit einem warmen feuchten Tuch ab.
3. Trocknen Sie ihn mit einem weichen trockenen Tuch.
4. Setzen Sie den inneren Deckel wieder ein, indem Sie ihn über die Achse schieben und andrücken. Nach dem Einsetzen des inneren Deckels sollte bei geöffnetem äusseren Deckel die kleinere Seite der Dichtung des inneren Deckels gegen Sie gerichtet sein. Wenn der innere Deckel nicht richtig eingesetzt wurde, lässt sich der äussere Deckel nicht schliessen.
   ANMERKUNG: Das Gerät nie reinigen, solange der Kocher noch heiss ist.

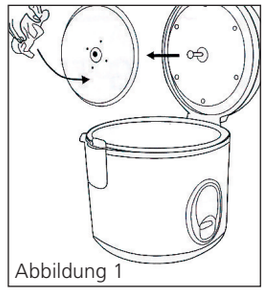


Abbildung 1

Reinigen der Heizplatte: (Siehe Abbildung 2)
Die Heizplatte sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

1. Wischen Sie die Heizplatte mit einem warmen feuchten Tuch ab.
2. Trocknen Sie sie mit einem weichen trockenen Tuch.
3. An der Heizplatte können Reiskörner oder anderes trockenes Material kleben. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 bis die Heizplatte vollkommen sauber ist, um den vollständigen Kontakt zwischen der Heizplatte und dem inneren Kochbehälter sicher zu stellen. Andernfalls schliesst das Gerät nicht richtig und kann sich überhitzen.

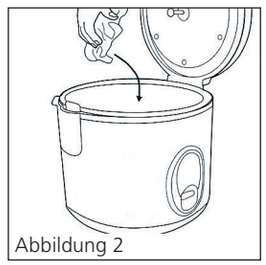


Abbildung 2

- Verwenden Sie keine rauen scheuernden Reiniger oder Produkte, die für Oberflächen mit Antihaftbeschichtung ungeeignet sind.
- Dieses Gerät darf NICHT im Geschirrspüler gewaschen werden. Der innere Kochbehälter und die Zubehörteile dürfen NICHT im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Immer sicherstellen, dass die Aussenseite des inneren Kochbehälters vor dem Gebrauch trocken ist. Wenn der innere Kochbehälter beim Einsetzen in den Kocher nass ist, kann dies das Gerät beschädigen und zu Fehlfunktionen führen.

FEHLERBEHEBUNG

Da Reissorten in ihrer Zusammensetzung und Konsistenz variieren, können die Ergebnisse unterschiedlich sein. Nachstehend sind einige Tipps zur Fehlerbehebung aufgeführt, die Ihnen helfen sollen, die gewünschte Konsistenz zu erzielen.

Problem	**Lösung**
Der Reis ist nach dem Kochen zu trocken/hart.	Wenn der Reis beim Umschalten des Reiskochers in den Warmhaltemodus („WARM“) trocken oder hart ist, kann er durch Zugabe von zusätzlichem Wasser und durch zusätzliche Kochzeit weicher gemacht werden. Abhängig davon, wie trocken Ihr Reis ist, geben Sie ½ bis 1 Messbecher Wasser dazu und rühren ihn gut um. Schliessen Sie den Deckel und schalten Sie den Netzschalter in die Stellung «COOK». Wenn der Reiskocher in den Warmhaltemodus («WARM») wechselt, den Deckel öffnen und den Reis umrühren, um seine Konsistenz zu prüfen. Wiederholen Sie diesen Vorgang nach Bedarf, bis der Reis weich und feucht ist.
Der Reis ist nach dem Kochen zu feucht/nass.	Wenn Ihr Reis beim Umschalten des Reiskochers in den Warmhaltemodus («WARM») noch zu feucht/nass ist, rühren Sie ihn mit der Reiskelle um. Dadurch wird der feuchteste Teil am Boden verteilt und Feuchtigkeit kann entweichen. Schliessen Sie den Deckel und lassen Sie den Kocher nach Bedarf für 10 - 30 Minuten im Warmhaltemodus («WARM»); öffnen Sie den Deckel und rühren sie den Reis periodisch um, damit die überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 10-11 17.11.09 10:42

ÜBER DEN REIS

Reis ist eine wertvolle, fettarme Quelle von komplexen Kohlehydraten und reich an Thiamin, Niacin und Eisen. Er ist ein wesentlicher Bestandteil einer gesunden Ernährung. Auf dem Markt ist eine grosse Anzahl verschiedener Reissorten erhältlich. Ihr SOLIS Reiskocher kann jede Sorte jederzeit perfekt kochen. Nachstehend sind die häufigsten verfügbaren Reissorten und ihre Merkmale aufgeführt:

Langkornreis

Typisch hat dieser Reis wenig Stärke und ist nach dem Kochen körnig und luftig. «Carolina» ist fest und «Jasmine» ist die festeste Langkornreissorte und ist würzig und aromatisch.

Kurzkornreis

Kurzkornreis ist charakteristisch weich, klebrig und breiig. Dieser Reis wird für die Zubereitung von Sushi verwendet. «California Reis» ist weich; «Sweet Reis», wegen seines runden Korn oft «Perlen» Reis genannt, ist extra klebrig und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Reispudding.

Brauner Reis

Brauner Reis wird oft als die gesündeste Reissorte bezeichnet. Das Reiskorn wird von einer Kleieschicht umschlossen und enthält mehr B-Komplex-Vitamine, Eisen, Kalzium und Faserstoffe als polierter (weisser) Reis. Der beliebteste braune Reis ist langkörnig und hat eine weiche Konsistenz.

Wildreis

Wildreis ist in vielen köstlichen Sorten und Mischungen erhältlich. Er wird wegen seiner festeren Konsistenz und seiner kräftigen braunen bis schwarzen Farbe oft mit Langkornreis gemischt. Wildreis ergibt eine wunderbare Füllung für Geflügel, wenn er mit der Brühe gekocht und mit Ihren Lieblingstrockenfrüchten gemischt wird.

Platzsparend

Einfache Reinigung

Warmhaltefunktion

Sparsam

SOLIS AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Juni 2009

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 12-13 17.11.09 10:42

Nous vous félicitons d'avoir acheté un cuiseur à riz SOLIS RICE COOKER COMPACT 4 tasses Cool Touch.

SOLIS a révolutionné et simplifié l'art de la préparation du riz : il suffit d'appuyer sur une seule touche pour obtenir un riz parfait et léger. Votre cuiseur à riz SOLIS arrête la cuisson automatiquement dès que le riz est cuit et passe en mode Maintien à température ; votre riz ne sera plus jamais trop mou.

Ce mode d'emploi contient des conseils pour l'utilisation de votre nouveau cuiseur à riz ainsi qu'un complément d'information sur le riz.

Prenez le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi avant de vous servir de votre cuiseur à riz pour la première fois.

SOLIS AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite de prendre des mesures de sécurité essentielles, dont celles-ci:

1. Important : avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez toutes les instructions attentivement.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne prenez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
3. Ne posez l'appareil que sur une surface plate, sèche et résistant à la chaleur.
4. Pour éviter toute électrocution, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide quel qu'il soit.
5. Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance vigilante s'impose.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir entièrement avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou de nettoyer l'appareil.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), qui ne fonctionne plus parfaitement ou qui a été endommagé(e). Remettez votre appareil pour un contrôle, une réparation ou un réglage au réparateur agréé le plus proche.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
10. Faites attention à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou pende d'un plan de travail ou d'une table.
11. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud ni dans un four chaud.
12. N'utilisez l'appareil que pour les fonctions prévues.
13. Lorsque de l'eau chaude ou un autre liquide chaud se trouve dans l'appareil, soyez extrêmement prudent(e) si vous voulez le déplacer.
14. Ne touchez pas, ne couvrez pas et ne bouchez pas l'orifice de sortie de la vapeur sur le haut du cuiseur à riz. Il est extrêmement chaud et peut vous brûler.
15. N'utilisez l'appareil que sur une prise de secteur de 220-240 volts.
16. Pour débrancher le cordon, tirez toujours par la fiche qui est dans la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
17. Le cuiseur à riz devrait fonctionner à part des autres appareils électriques sur un circuit de courant séparé. Si le circuit électrique est en surcharge du fait d'autres appareils, le cuiseur risque de ne plus fonctionner correctement.
18. Assurez-vous toujours que le côté extérieur de la cuve de cuisson interne est sec avant toute utilisation. Si la cuve de cuisson interne est mouillée lorsque vous la placez dans le cuiseur, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
19. Faites extrêmement attention lorsque vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson ou après la cuisson. La vapeur très chaude qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.
20. Le riz ne devrait pas rester plus de 12 heures dans le cuiseur lorsque la fonction de maintien à température est activée.
21. Pour éviter tout endommagement ou déformation, n'utilisez pas la cuve de cuisson interne sur une plaque de cuisinière chaude ou sur un brûleur.
22. Pour déconnecter l'appareil, mettez le commutateur sur «OFF» puis sortez la fiche de la prise de courant.
23. Pour éviter toute électrocution, ne cuisez que dans la cuve de cuisson amovible.

CE MODE D'EMPLOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PRÉCIEUSEMENT

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 14-15 17.11.09 10:42

CONSIGNE POUR LE CORDON COURT

1. Un cordon d'alimentation court est livré avec l'appareil ; celui-ci réduit le risque que quelqu'un s'emmêle dans le cordon ou trébuche à cause de lui.

2. Une grande prudence s'impose en cas d'utilisation d'une rallonge.

3. Si vous utilisez une rallonge:
   a. Les données de charge notées sur la rallonge doivent au moins correspondre aux données nominales électriques de l'appareil.
   b. Posez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas du plan de travail ou de la table afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus ou afin de ne pas trébucher.

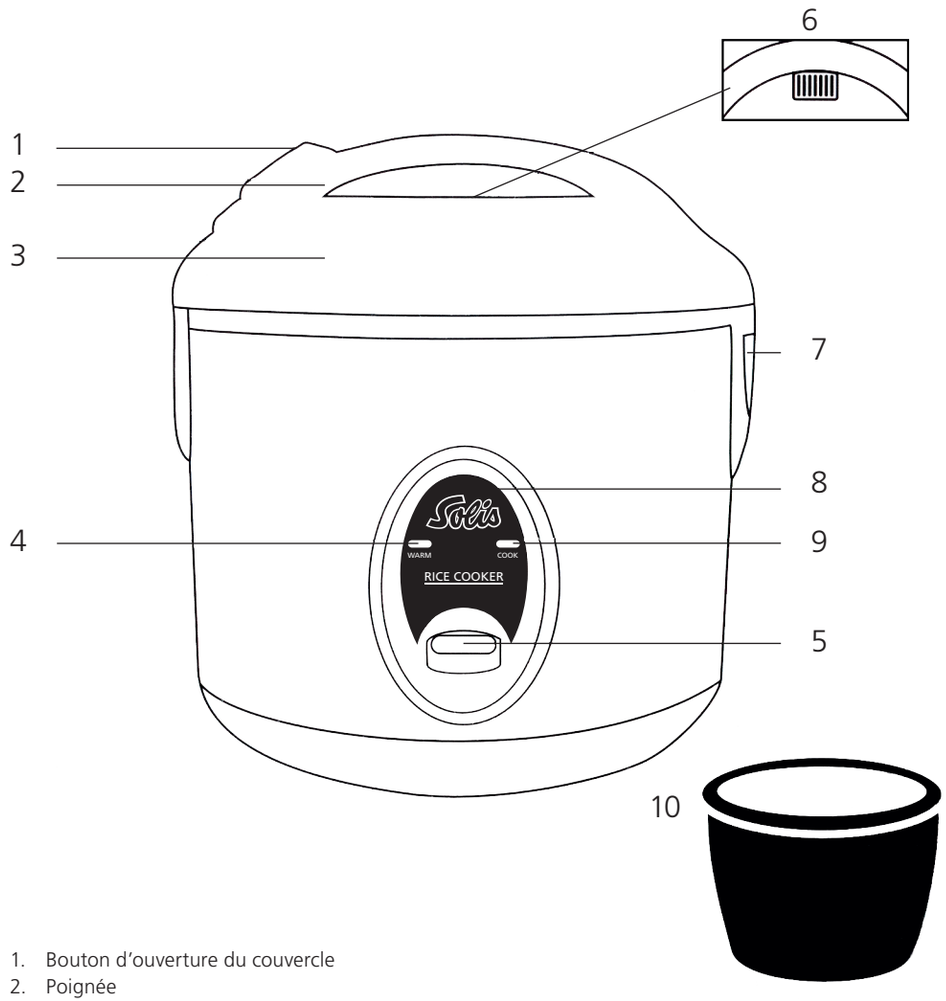
L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

Elimination

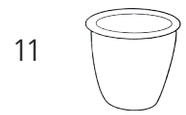
EU 2002/96/EC

Conformément à la directive 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (dite directive DEEE), pour son élimination et pour la protection de l'environnement, apportez votre appareil usagé dans un centre de collecte d'appareils électriques.

NOMENCLATURE



1. Bouton d'ouverture du couvercle
2. Poignée
3. Couvercle avec fermeture de sécurité
4. Témoin lumineux de la FONCTION MAINTIEN À TEMPÉRATURE
5. Interrupteur d'alimentation
6. Orifice de sortie de la vapeur
7. Collecteur de l'eau de condensation
8. Cache
9. Témoin lumineux de CUISSON («COOK»)
10. Cuve de cuisson interne
11 Verre gradué
12. Louche à riz



Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 16-17 17.11.09 10:42

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

Avant la première utilisation:

1. Lisez attentivement toutes les instructions et mesures de sécurité importantes.
2. Retirez tout le matériel d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont en bon état.
3. Déchirez tous les sacs en plastique car ils peuvent être dangereux pour les enfants.
4. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.
5. Sortez la cuve de cuisson interne du cuiseur et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-la et séchez-la soigneusement avant de la remettre en place dans le cuiseur.
6. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

- N'utilisez pas de produits ou éponges à récurer ou de produits non adaptés aux surfaces avec revêtement antiadhésif.
- Ne plongez jamais la partie inférieure du cuiseur, le cordon ou la fiche dans l'eau.

Cuire du riz:

1. À l'aide du verre gradué fourni, dosez la quantité de riz souhaitée. **Un verre plein à ras bord de riz cru donne deux verres de riz cuit.** Le verre gradué fourni a une contenance de 180 ml.
2. Rincez le riz dans un récipient séparé jusqu'à ce que l'eau soit claire.
3. Versez le riz lavé dans la cuve de cuisson interne.
4. À l'aide du verre gradué fourni ou des graduations à l'intérieur de la cuve, versez la quantité d'eau nécessaire. Vous trouverez un tableau avec les proportions riz/eau pour le riz blanc et le riz entier en **page 20**.

   REMARQUE: les graduations d'eau à l'intérieur de la cuve de cuisson ne sont valables que pour le riz blanc.
5. Pour obtenir un riz plus tendre, faites-le tremper 10 à 20 minutes avant la cuisson.
6. Vérifiez que la cuve de cuisson interne soit sèche à l'extérieur, propre et sans résidus et placez-la ensuite dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle, mettez le cordon d'alimentation en place et insérez la fiche du cordon dans une prise de courant murale.
   * *Pour éviter la perte de vapeur et donc des temps de cuisson plus longs, n'ouvrez jamais le couvercle pendant la cuisson.*
7. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation. Le témoin lumineux «COOK» s'allume. Lorsque le riz est cuit, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien à température et le témoin «CHAUD» s'allume.
8. À la fin de la cuisson, laissez le riz reposer 5 à 10 minutes en maintenant le couvercle fermé. Vous serez ainsi sûr que votre riz sera parfaitement cuit.
9. Le cuiseur à riz reste en mode Maintien à température jusqu'à être coupé du secteur. Débranchez TOUJOURS l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

Il est important que le côté extérieur de la cuve de cuisson interne soit parfaitement propre et sec avant de l'installer dans le cuiseur à riz. De l'eau, des restes d'aliments ou d'autres substances pourraient entrer en contact avec l'élément chauffant et ainsi endommager l'appareil.

CONSEILS POUR DÉMARRER

Cuire du riz entier

- À cause des enveloppes qui entourent les grains, le riz entier a besoin d'un temps de cuisson plus long que le riz blanc. Les temps de cuisson approximatifs du riz sont indiqués dans le tableau **page 21**.
- Pour les proportions riz/eau pour la cuisson du riz entier, référez-vous au tableau à la **page 20** de ce mode d'emploi. Les graduations d'eau dans la cuve de cuisson interne ne sont valables que pour le riz blanc ; ne les utilisez pas pour le riz entier.
- Comme il faut plus d'eau pour cuire le riz entier, la quantité de riz maximale pour du riz entier dans le cuiseur à riz est de 3 verres gradués (cru), ce qui donne 6 verres gradués de riz cuit.

Cuire des mélanges de riz

La composition du riz entier, du riz sauvage et des mélanges de riz peut varier. Certaines variations nécessitent de plus longs temps de cuisson et/ou de l'eau supplémentaire afin d'obtenir des résultats optimaux. Référez-vous aux conseils de cuisson individuels notés sur le paquet.

Verre gradué

Le verre gradué fourni a une contenance de 180 ml. Le tableau à la **page 20** se réfère au rapport riz/eau pour le verre gradué fourni.

Capacité maximale

Par cycle de cuisson, ne mettez jamais plus de 4 verres gradués de riz cru dans l'appareil (au maximum 3 verres gradués de riz entier). La quantité maximale pour ce cuiseur à riz est de 4 verres gradués de riz cru (3 verres gradués de riz entier), ce qui donne 8 verres de riz cuit (6 verres gradués pour le riz entier).

Collecteur de l'eau de condensation

Ce cuiseur à riz est équipé d'un collecteur de l'eau de condensation (voir la Nomenclature **page 17**). Le collecteur de l'eau de condensation évacue l'humidité superflue qui se forme lors de la cuisson du riz et garantit ainsi que le riz est toujours parfaitement cuit et jamais en bouillie.

REMARQUE:

Veillez à bien nettoyer le collecteur de l'eau de condensation après chaque utilisation. Saisissez-le des deux côtés et tirez-le pour le sortir du cuiseur à riz. Lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse ; séchez-le soigneusement puis remettez-le en place dans le cuiseur à riz jusqu'à ce qu'il s'encliquète.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 18-19 17.11.09 10:42

CONSEILS DE CUISSON

Cuire des soupes et des potées:

1. Mettez tous les ingrédients dans la cuve de cuisson interne et placez-la dans le cuiseur à riz.
2. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation. Le témoin lumineux «COOK» s'allume.
3. Cuisez le contenu en mélangeant souvent.
4. Une fois la cuisson terminée, poussez le bouton de commutateur vers le haut pour passer en mode Maintien à température («CHAUD»). Le témoin lumineux «CHAUD» s'allume.
5. Le cuiseur à riz reste en mode Maintien à température («CHAUD») jusqu'à ce qu'il soit débranché du secteur. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Tableau des proportions riz/eau pour le riz blanc:

RIZ CRU	**RIZ BLANC** Eau avec verre gradué	**RIZ BLANC** Graduation pour l'eau sur la paroi interne*	Quantité approximative de riz cuit
1 verre	1½ verre	1re graduation	2 verres
2 verres	2½ verres	2e graduation	4 verres
3 verres	3½ verres	3e graduation	6 verres
4 verres	4½ verres	4e graduation	8 verres

Tableau des proportions riz/eau pour le riz entier:

RIZ CRU	**RIZ ENTIER** Eau avec verre gradué	Quantité approximative de riz cuit
1 verre	1¾ verre	2 verres
2 verres	3 verres	4 verres
3 verres	4¼ verres	6 verres

* Les graduations ne sont valables que pour le riz blanc. Le riz entier et les mélanges de riz ont besoin de cuire plus longtemps que le riz blanc. Vous trouverez des conseils de cuisson spécifique sur les paquets de riz.

REMARQUE

Du fait de la plus grande quantité d'eau nécessaire à la cuisson du riz entier, vous ne pourrez cuire que trois verres gradués de riz entier dans le cuiseur.

CONSEILS DE CUISSON

CONSEILS UTILES

1. Lavez le riz avant de le verser dans la cuve de cuisson interne afin d'éliminer la balle et l'amidon restants. Vous éviterez ainsi que le riz brunisse ou qu'il colle au fond de la cuve de cuisson.
2. Si la variété de riz que vous utilisez colle au fond, enduisez le fond de la cuve de cuisson interne d'huile végétale avant de verser le riz.
3. Ce tableau sur les quantités n'a qu'une valeur indicative. Comme on trouve de nombreuses sortes de riz dans le commerce (voir «Le riz» **page 24**), les quantités indiquées peuvent varier légèrement.

Indication sur les temps de cuisson

RIZ BLANC Cru dans le verre gradué	Temps de cuisson	**RIZ ENTIER** Cru dans le verre gradué	Temps de cuisson
1 verre	19 - 24 mn	1 verre	28 - 33 mn
2 verres	23 - 28 mn	2 verres	32 - 37 mn
3 verres	27 - 32 mn	3 verres	40 - 45 mn
4 verres	32 - 37 mn	4 verres	IMPOSSIBLE

Les temps de cuisson indiqués sont des temps approximatifs. Le tableau sert uniquement de référence. Les facteurs suivants peuvent faire varier les temps de cuisson:

- La sorte de riz cuisinée.
- Différence au niveau de la quantité de riz et/ou d'eau dans la cuve de cuisson interne.
- Si vous cuisez une nouvelle quantité de riz juste après un premier cycle, les temps de cuisson peuvent être plus courts car l'élément chauffant est encore chaud.
- L'ouverture du couvercle pendant la cuisson entraîne une perte de chaleur et de vapeur. Le temps de cuisson peut être plus long si le couvercle a été ouvert avant que le riz soit cuit.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 20-21 17.11.09 10:42

CONSIGNES POUR LE NETTOYAGE

Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur et laissez le refroidir entièrement

Nettoyage du côté extérieur du cuiseur et de la cuve de cuisson interne:

1. Retirez la cuve de cuisson interne. Lavez-la dans de l'eau savonneuse chaude avec une éponge en nylon ou un chiffon.
2. Rincez-la et séchez-la soigneusement.
3. Nettoyez le côté extérieur du cuiseur en l'essuyant avec un chiffon humide.

Nettoyage du dessous du couvercle: (voir illustration 1)
Le dessous du couvercle devrait être nettoyé après chaque utilisation.

1. Retirez le couvercle intérieur en tirant légèrement vers l'extérieur pour le faire sortir de son axe. Laissez-le tremper un court instant.
2. Essuyez le dessous du couvercle avec un chiffon humide chaud.
3. Séchez-le avec un chiffon sec doux.
4. Remettez le couvercle intérieur en place en le poussant et en appuyant sur l'axe. Une fois le couvercle intérieur mis en place, le plus petit côté du joint du couvercle intérieur devrait être orienté vers vous lorsque le couvercle extérieur est ouvert. Si le couvercle intérieur n'a pas été mis en place correctement, vous ne pourrez pas fermer le couvercle extérieur.
   REMARQUE: ne nettoyez jamais l'appareil tant que le cuiseur est chaud.

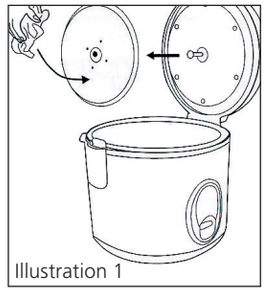


Illustration 1

Nettoyage de la plaque chauffante: (voir illustration 2)
La plaque chauffante devrait être nettoyée après chaque utilisation.

1. Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon humide chaud.
2. Séchez-la à l'aide d'un chiffon sec doux.
3. Des grains de riz ou autres matières sèches peuvent être collés sur la plaque chauffante. Répétez les étapes 1 et 2 jusqu'à ce que la plaque chauffante soit parfaitement propre afin de garantir un parfait contact entre la plaque chauffante et la cuve de cuisson interne. Sinon, l'appareil ne fermera pas correctement et risque de surchauffer.

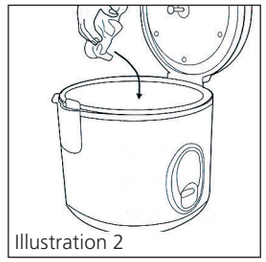


Illustration 2

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de produits non adaptés aux surfaces dotées d'un revêtement anti-adhésif.
- Cet appareil NE se lave PAS au lave-vaisselle. La cuve de cuisson interne et les accessoires NE se lavent PAS au lave-vaisselle.
- Assurez-vous toujours que le côté extérieur de la cuve de cuisson interne est sec avant de l'utiliser. Si vous mettez la cuve de cuisson interne mouillée dans le cuiseur, vous risquez d'endommager l'appareil et de provoquer des dysfonctionnements.

ÉLIMINATION DES DÉFAUTS

Comme la composition et la consistance du riz varient d'une sorte à l'autre, les résultats peuvent différer. Voici quelques conseils pour éliminer certains défauts qui vous aideront à obtenir la consistance souhaitée.

Problème	**Solution**
Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	S'il est sec ou dur quand le cuiseur à riz passe en mode Maintien à température («CHAUD»), vous pourrez ramollir le riz en ajoutant de l'eau et en prolongeant le temps de cuisson. Selon la dureté de votre riz, ajoutez ½ à 1 verre gradué d'eau et mélangez bien. Fermez le couvercle et mettez l'interrupteur d'alimentation sur «COOK». Quand le cuiseur à riz passe en mode Maintien à température («CHAUD»), ouvrez le couvercle et mélangez le riz afin de vérifier sa consistance. Répétez cette procédure si nécessaire jusqu'à ce que le riz soit tendre et humide.
Le riz est trop humide/mouillé après la cuisson.	Si votre riz est encore trop humide/mouillé après le passage du cuiseur à riz en mode Maintien à température («CHAUD»), mélangez-le à l'aide de la louche à riz. La partie la plus humide au fond sera répartie et l'humidité pourra s'échapper. Fermez le couvercle et, si nécessaire, laissez le cuiseur en mode Maintien à température («CHAUD») pendant 10 à 30 minutes; ouvrez le couvercle et mélangez le riz régulièrement pour permettre à l'excès d'humidité de s'échapper.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 22-23 17.11.09 10:42

LE RIZ

Le riz est une précieuse source de glucides complexes et est pauvre en matières grasses. Il est riche en vitamine B1, en vitamine PP et en fer. C'est un composant essentiel d'une alimentation saine. On trouve une grande diversité de riz sur le marché. Votre cuiseur à riz SOLIS est capable de cuire parfaitement chaque sorte de riz. Voici les sortes de riz que l'on trouve le plus fréquemment ainsi que leurs spécificités:

Riz long

Ce riz contient moins d'amidon et il est granuleux et léger après la cuisson. «Carolina» est ferme. «Jasmine» est la variété de riz long la plus ferme, elle est épicée et aromatique.

Riz rond

Le riz rond est typiquement tendre, collant et forme de la bouillie. Ce riz est utilisé pour préparer des sushi. Le riz «California» est tendre ; le «Sweet Rice», du fait de ses grains ronds, est souvent appelé riz «perle» : il est très collant et est parfait pour la préparation de gâteaux de riz.

Riz entier ou riz brun

Le riz entier est souvent considéré comme la variété de riz la plus saine. Le grain de riz est enrobé d'une enveloppe fibreuse et contient plus de vitamines B complexes, de fer, de calcium et de fibres que le riz blanc lisse. Le riz entier le plus apprécié est long et sa consistance est tendre.

Riz sauvage

Le riz sauvage entre dans la composition de nombreuses variétés et mélanges savoureux. Du fait de sa consistance plus ferme et de sa couleur brune à noire, il est souvent mélangé à du riz long. Le riz sauvage constitue une excellente farce pour la volaille lorsqu'il est cuit avec le bouillon et mélangé avec vos fruits secs préférés.

Gain de place

Facile à nettoyer

Fonction «garde au chaud»

Économique

SOLIS AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Juin 2009

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 24-25 17.11.09 10:42

Congratulations on your purchase of the SOLIS 4-Cup Cool Touch RICE COOKER COMPACT.

SOLIS has mastered the art of cooking perfect, fluffy rice and simplified it to the touch of a button. In your SOLIS rice cooker, cooking terminates automatically when the rice is ready and automatically switches to the convenient warming mode, so your rice is never overcooked.

This manual contains instructions for the use of your new rice cooker as well as some additional information about rice.

Please read all the instructions before first use.

SOLIS AG
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use only on a leve, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot water or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause burns.
15. Use only with a 220-240 V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the rice pot with the keep warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
23. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 26-27 17.11.09 10:42

SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

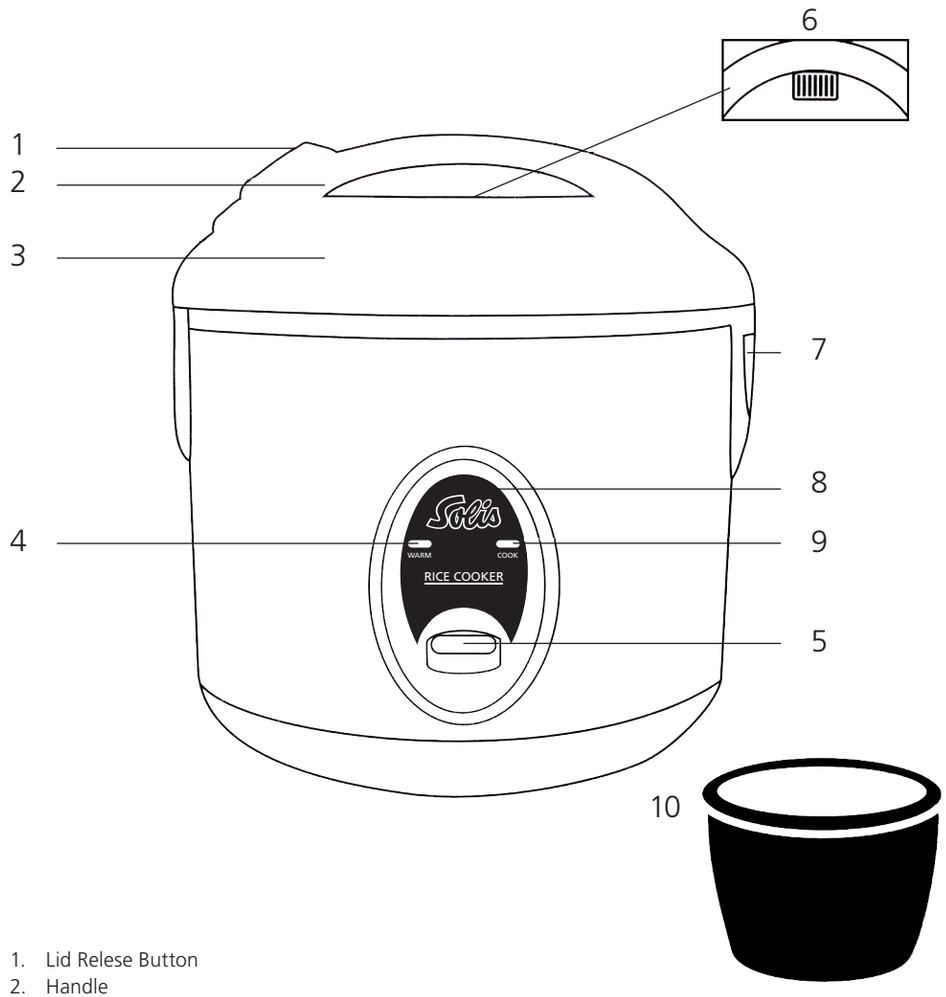
This appliance is for household use only.

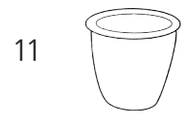
Disposal

EU 2002/96/EC

In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

PARTS IDENTIFICATION





1. Lid Relese Button
2. Handle
3. Safety Locking Lid
4. WARM Indicator Light
5. Power Switch
6. Steam Vent
7. Condensation Collector
8. Control Panel
9. COOK Indicator Light
10. Inner Pot
11. Measuring Cup
12. Rice Paddle

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 28-29 17.11.09 10:42

USING YOUR RICE COOKER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads or products not considered safe to use on non-stick surfaces.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desire amount of rice.
   One full, level cup of uncooked rice yields 2 cups of cooked rice.
   The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180 ml).
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner pot, add the appropriate amount of water. A rice/water measurement chart is located on **page 32** for both white and brown rice.
   NOTE: The water measurement lines located inside the inner pot are for white rice only.
5. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes.
6. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris, set the inner pot into the rice cooker. Close the lid, attach the power cord to the rice cooker and plug it into a wall outlet.
   * *To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.*
7. Press down on the power switch. The "COOK" light will illuminate. When the rice is finished, the unit will automatically switch to warm mode and the "WARM" light will illuminate.
8. After cooking, allow rice to stand for 5-10 minutes without opening lid. This will ensure that the rice is cooked thoroughly.
9. The rice cooker will remain in warm mode until it is unplugged. ALWAYS unplug the cord from the wall outlet when not in use.

It is important that the outside surface of the inner pot is completely clean and dry before it is placed into the rice cooker. Water, food or other substances on the pot will come into contact with the heating element and may cause damage to the product.

TIPS FOR GETTING STARTED

Cooking Brown Rice

- Brown rice takes longer to cook than white rice due to the extra bran layers on the grains. For approximate rice cooking times, see the table on **page 33**.
- When cooking brown rice, refer to the table on **page 32** of this manual for rice/water measurements. The water lines on the inner pot apply to white rice only; do NOT use them when preparing brown rice.
- Due to the extra water required to cook brown rice, the maximum capacity for brown rice in this rice cooker is 3 cups (uncooked), which yields 6 coups of cooked ride.

Cooking Rice Mixes

Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual packaging instructions for cooking suggestions.

Measuring Cup

The measuring cup included adheres to rice industry standards (180 ml). The chart on **page 32** refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.

Maximum Capacity

Do not place more than 4 cups of uncooked rice into this appliance at one time (3 cups if using brown rice). The maximum capacity of this unit is 4 cups of uncooked rice (3 cups brown) which yields 8 cups of cooked rice (6 cups brown rice).

Condensation Collector

This rice cooker comes equipped with a condensation collector (see *Parts Identification* on **page 29**). The condensation collector channels excess moisture away from the rice as it cooks to ensure that rice is always cooked to perfection and is never soggy.

NOTE:

Be sure to clean the condensation collector after each use. To remove it, grab onto each side and pull away from the rice cooker body. Wash in warm, soapy water and dry completely, then place it back into the rice cooker by snapping it back into place.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 30-31 17.11.09 10:42

COOKING GUIDE

To Cook Soups and Stews:

1. Add ingredients to inner pot and place pot in rice cooker.
2. Press down on the power switch. The “COOK” light will illuminate.
3. Allow soup to cook/warm until ready, stirring often.
4. When soup is finished cooking, lift up the power switch to use “WARM” mode. The “WARM” light will illuminate.
5. Rice cooker will remain in “WARM” mode until it is unplugged. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when it is not in use.

White Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	**WHITE RICE** Water with measuring cup	**WHITE RICE** Waterline inside pot*	Approx. cooked rice yield
1 Cup	1½ Cups	Line 1	2 Cups
2 Cups	2½ Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3½ Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4½ Cups	Line 4	8 Cups

Brown Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	**BROWN RICE** Water with measurement cup	Approx. cooked rice yield
1 Cup	1¾ Cups	2 Cups
2 Cups	3 Cups	4 Cups
3 Cups	4¼ Cups	6 Cups

* Measurement lines are for white rice only. Brown rice and rice mixes require more water and longer cooking times than white rice. For specific instructions, please refer to the rice packaging.

NOTE

Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum amount of brown rice that may be cooked is 3 cups.

COOKING GUIDE

Helpful hints

1. Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. This is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 36**), rice/water measurements may vary slightly.

Cooking Time Guide

WHITE RICE uncooked cups	Cooking time	**BROWN RICE** uncooked cups	Cooking time
1 Cup	19 - 24 Min	1 Cup	28 - 33 Min
2 Cups	23 - 28 Min	2 Cups	32 - 37 Min
3 Cups	27 - 32 Min	3 Cups	40 - 45 Min
4 Cups	32 - 37 Min	4 Cups	N/A

Cooking times are approximate. This table is for reference only. Possible variations in cooking times may be caused by one or more ot the following factors:

- Variations in the type of rice being cooked.
- Variations in the amount or rice and/or water in the inner pot.
- If you are making a second batch of rice shortly after the first batch, cooking times may be reduced because the heating element will already be warm.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 32-33 17.11.09 10:42

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

To Clean Exterior Body and Inner Rice Pot:

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a nylon sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

To Clean the Underside of the Lid: (See Diagram 1)
The underside of the lid should be cleaned after every use.

1. Detach the inner lid from the shaft by gently tugging it outward. Soak briefly.
2. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth.
3. Dry with a soft, dry cloth.
4. Install the inner lid to the outer lid by pressing the inner lid over the inner lid shaft. After installing the inner lid, the small side of the inner lid seal should face you with the outer lid open. If the inner lid is inserted improperly, the outer lid will not close.
   NOTE: Never clean the appliance while the cooker is still hot.

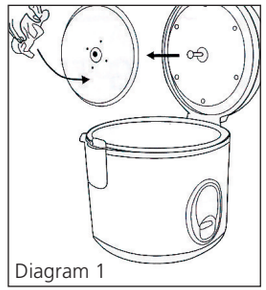


Diagram 1

To Clean Heating Plate: (See Diagram 2)
The heating plate should be cleaned after every use.

1. Wipe the heating plate with a warm, damp cloth.
2. Dry with a soft, dry cloth.
3. Rice grains or other dried materials may stick to the heating plate. Repeat Steps 1 und 2 until the heating plate is completely clean to ensure full contact between the inner pot and the heating plate. Otherwise, the appliance will not close properly and may overheat.

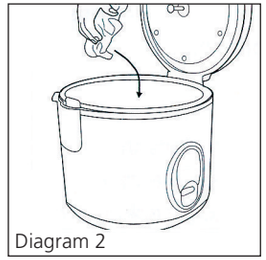


Diagram 2

- Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.
- This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot and accessories are NOT dishwasher safe.
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.

TROUBLESHOOTING

Because rice variations may vary in their make-up, results may also differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Problem	Solution
Rice is to dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “WARM” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press down the power switch to “COOK” mode. When rice cooker switches to “WARM” mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If you rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to “WARM” mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “WARM” mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 34-35 17.11.09 10:42

ABOUT RICE

Rice is a valuable source of low fat, complex carbohydrates and is abundant in thiamin, niacin and iron. It is an essential ingredient for a healthy diet. There are many different varieties of rice available in the market. Your SOLIS Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the most commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

Typically this rice is not starchy and has loose, individual grains after cooking. “Carolina” is firm, and “Jasmine” is the firmest of the long grain variety and is flavorful and aromatic.

Short Grain Rice

Short grain is characteristically soft, sticky and chewy. This is the rice used to make sushi.
“California Rice” is soft; “Sweet Rice”, often called “pearl” rice for its round shape, is extra sticky and is excellent for making rice pudding.

Brown Rice

Brown rice is often considered the most healthy variety. It has bran layers on the rice grains and contains more B-complex vitamins, iron, calcium, and fiber than polished (white) rice. The most popular brown rice is long grain and has a chewy texture.

Wild Rice

Wild Rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes wonderful stuffing for poultry when cooked with both and mixed with your favorite dried fruits.

Space-saving

Simple cleansing

Keep-warm function

Economical

SOLIS AG
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

June 2009

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 36-37 17.11.09 10:42

Solis_Rice_Cooker_Betriebsanleitung.indd 38-39

Wir gewähren Ihnen für diesen SOLIS-Apparat
Nous vous accordons pour ce produit SOLIS
We grant you for this SOLIS appliance

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 YEARS GUARANTEE

nach unseren Lieferbedingungen
selon nos conditions de livraison
as per our delivery conditions

Typ Nr.:
Type No:
Mod. No: _____

Fabr./Serie-Nr.:
No de fabrication/série:
Manuf./serial No: _____

Verkauft am:
Livré le:
Sold on: _____

durch:
Magasin de vente:
By: _____

Mit Ihrem Kauf wählten Sie ein erstklassiges Produkt, und das Gerät wird Ihnen sicher lange Zeit Freude bereiten. Der Apparat hat eine sorgfältige Schlusskontrolle bestanden. Wir leisten hiefür eine Garantie für die Gratis-Reparatur aller Bestandteile, wenn die Defekte nachweisbar infolge Materialfehler entstanden sind. Die Garantie beginnt mit dem durch die Verkaufsfirma eingetragenen Verkaufsdatum. Der Apparat muss in ungeöffnetem Zustand mit Garantieschein bei uns eingehen. Schäden, welche durch normale Abnützung, Verschmutzung, unsachgemässe Bedienung oder falschen Netzanschluss entstanden sind sowie der Ersatz von zerbrochenen Teilen, fallen nicht unter Garantie und eine Haftpflicht für Sach- oder Personenschaden wird wegbedungen.

Bei **gewerblichem Gebrauch** beträgt die Garantiezeit 12 Monate.

En achetant un appareil SOLIS vous avez acquis un produit de la plus haute qualité qui vous rendra certainement de bons services pendant longtemps. Avant de quitter l'usine, l'appareil a été contôlé soigneusement. Nous nous engageons à effectuer sans frais toutes les réparations résultant d'un défaut de fabrication ou de matériel. La garantie commence avec la date de vente marquée par le revendeur. L'appareil est à nous retourner sans avoir été ouvert et accompagné du bon de garantie. Ne sont pas couverts les dommages qui résultent d'une usure normale, d'un entretien laissant à désirer ou d'un emploi incorrect ou provenant d'un choc ou d'une chute. La garantie écarte tout recours qui n'est pas spécifié ci-dessus et ne peut en aucun cas donner lieu à des poursuites.

En cas **d'usage industriel,** la durée de garantie est de 12 mois.

By acquiring this unit you chose a first-class article. This item will surely provide you lots of satisfaction for a long time. The apparatus has passed a very careful final test. Our guarantee covers the free repair of any defective part which is proven to be due to faulty material. The warranty commences as from the date of delivery certified by the seller. The unit is to be returned to us without having been opened, accompanied by this guarantee card. No indemnity is paid in case of damage through normal wear, soiling, incorrect use, connection to the wrong voltage supply or replacement of broken parts.We disclaim any responsibility for damage caused to property or persons.

If the appliance is **used commercially,** the warranty period is 12 months.

17.11.09 10:42